C/2026/713

30.1.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/713)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Bolandin”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Bolandin”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo tu izmjenu specifikacije proizvoda „Bolandin” ZOZP smatra standardnom izmjenom; Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

IZMJENE ORGANOLEPTIČKIH OPISA

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Izmjenama se poboljšava jasnoća, specifičnost i objektivnost organoleptičkih deskriptora za sve vrste vina u različitim fazama ocjenjivanja (izgled, aroma i okus).

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

AŽURIRANJE PODATAKA ZA KONTAKT NADLEŽNOG TIJELA

Opis

Iskorištena je mogućnost ažuriranja telefonskog broja nadležnog tijela.

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Bolandin”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-N1876-AM01 – 5.11.2025.

1. **Naziv(i)**

„Bolandin”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

16. Vino od prezreloga grožđa

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Srednjeg do visokog intenziteta boja. Ton: crvene boje s nijansama koje se kreću od ljubičaste u mladim vinima do crvene boje opeke u dozrelim vinima.

Aroma

Visokog intenziteta s aromama crnog i crvenog bobičastog voća. Dozrela vina sadržavat će note začina i prženih okusa.

Okus

Pun. Uravnotežen. Dugotrajnog su završnog okusa. uravnotežena kiselost. Note od bačvi (pržene i/ili pečene).

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	130

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u gramima octene kiseline po litri):

— za mlada vina: 0,65 (10,83 meq/l)

— za dozrela vina: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijela vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Žute boje, mlada su vina boje slame, a fermentirana vina i/ili vina odležana u bačvama zlatne boje. Bistra i svijetla.

Aroma

Srednjeg do visokog intenziteta, voćna, s notama tropskog voća. Dozrela vina razvit će arome začina.

Okus

Srednje punog do punog okusa. Svjež i voćni. I mlada i dozrela vina bit će uravnotežena.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	170

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u gramima octene kiseline po litri):

— za mlada vina: 0,65 (10,83 meq/l)

— za dozrela vina: 0,85 (14,17 meq/l)

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvodi od vinove loze

Bijela vina od prezrelog grožđa

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Intenzivne, bistre i sjajne zlatnožute boje.

Aroma

Visokog intenziteta. Arome zrelog voća (med, zrela dunja, smokva itd.). Vrlo voćna.

Okus

Srednjeg do punog okusa, uravnotežen. Dugotrajnog su završnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u gramima octene kiseline po litri) za:

— mlada vina: 0,74 (12,33 meq/l)

— dozrela vina: 0,85 (14,17 meq/l)

— slatka bijela vina od grožđa s botritisom: 0,72 (12 meq/l) + 0,06 (1 meq/l) za svaki stupanj prirodne alkoholne jakosti koji prelazi 10 % volumena.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupak proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Ni u kojem slučaju ne može se smatrati da je proces dozrijevanja počeo prije 1. listopada godine berbe.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Gustoća sadnje u vinogradima s oznakom „Bolandin” ne smije biti manja od 2 400 trsova po hektaru.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 500
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	52
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Sauvignon Blanc i Chardonnay

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 400
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Sauvignon Blanc i Chardonnay

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	48
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Syrah

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 300
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Syrah

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	51
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Moscatel de grano menudo (muškat sitnog zrna)

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 200
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Moscatel de grano menudo (muškat sitnog zrna)

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	28
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Nalazi se u općini Ablitas (Autonomna zajednica Navarra) i sastoji se od sljedećih katastarskih parcela: Poligon 5, parcele 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1884, 1885 i čestica A djelomično, E, F, G i H.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Položaj razgraničenog područja na samom jugu regije Navarre ima velik utjecaj na njegovu klimu (ekstremna kontinentalna s mediteranskim utjecajima) jer su toplinska suma i maksimalne temperature najviše u regiji. Taj je utjecaj dodatno pojačan orijentacijom padina razgraničenog područja prema jugu, pa su na lokalnoj razini u vinogradima razgraničenog područja temperature znatno više, a relativna vlažnost zraka vrlo niska.

Oborine na razgraničenom području najniže su u regiji jer zbog učinka fena u planinama Sierra de Moncayo kiša s juga ne dopire do sjeverne doline tih planina, gdje se nalazi razgraničeno područje Bolandin. S obzirom na učinak koji nastaje zbog blizine rijeke Ebro, kiša sa sjevera ne dopire južno od rijeke, gdje se nalazi razgraničeno područje. Taj je učinak pojačan time što toj kiši prethode sjeverni vjetrovi koji svojim niskim temperaturama smanjuju relativnu vlažnost zraka i tako pridonose suhoći.

Zbog toga crna vina imaju intenzivniju boju, viši indeks ukupnih polifenola i visok stupanj polimerizacije, zrelost, profinjenost i svilenkaste tanine, što znači da su punog okusa, vrlo bogata i bez trpkosti. Arome su voćnije i manje biljne nego obično jer su razine pirazinskih aromatskih spojeva prisutnih u vinima od sorti kao što su Syrah, Merlot i Cabernet Sauvignon vrlo niske.

Vina imaju visok sadržaj alkohola, što pojačava bogatstvo i slatkoću okusa, s vrlo zrelim spojevima fenola, čime se ograničava afinitet vina prema kisiku i izbjegava prisutnost reduktivnih aroma sumpora. Dobivena vina vrlo su aromatična i izražajna. Dozrijevanje i oksidacija spori su zbog visoke koncentracije polifenola, pa vina imaju dug rok trajanja i dobro dozrijevaju.

Uravnotežene kiselosti, koja nikad nije jako visoka. Razina jabučne kiseline posebno je niska zbog izgaranja organskih kiselina uzrokovanog visokim temperaturama ljeti tijekom dozrijevanja.

Kategorija proizvoda od vinove loze

16. Vino od prezreloga grožđa

Sažetak povezanosti

Pod utjecajem visokih temperatura i suhe klime nastaju bijela vina od prezrelog grožđa s visokim udjelom alkohola. To pojačava bogatstvo i slatkoću okusa. Imaju vrlo zrele spojeve fenola, koji ograničavaju afinitet vina prema kisiku, čime se izbjegava prisutnost reduktivnih aroma sumpora. Vina vrlo su aromatična i izražajna. Dozrijevanje i oksidacija spori su zbog visoke koncentracije polifenola, pa je rok trajanja dug, a vina dobro dozrijevaju. Kiselost je uravnotežena i nikad previsoka.

Ta su vina bogata i zlatnožute boje zbog dugog razdoblja izlaganja sunčevoj svjetlosti koje vinu daje sjaj. Nedostatak kiše omogućuje prezrijevanje tijekom duljeg razdoblja, što kulminira dobrim intenzitetom aroma zrelog voća, meda i citrusnih nota.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

PAKIRANJE NA IZVORU

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina se moraju puniti u boce na području proizvodnje jer za sva vina obuhvaćena oznakom proces završava nakon druge faze dozrijevanja u boci. Postupkom redukcije u tom razdoblju povećava se kvaliteta vina i zaokružuje njihov okus. Spremna su za konzumaciju kad postignu organoleptička svojstva utvrđena za svaku vrstu vina.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

https://www.navarra.es/documents/48192/34266318/2025+pliego+de+condiciones_bolandinconsolidado.pdf/6aac4bfa-db61-e072-b6d8-667df4c5b387?t=1748260802086